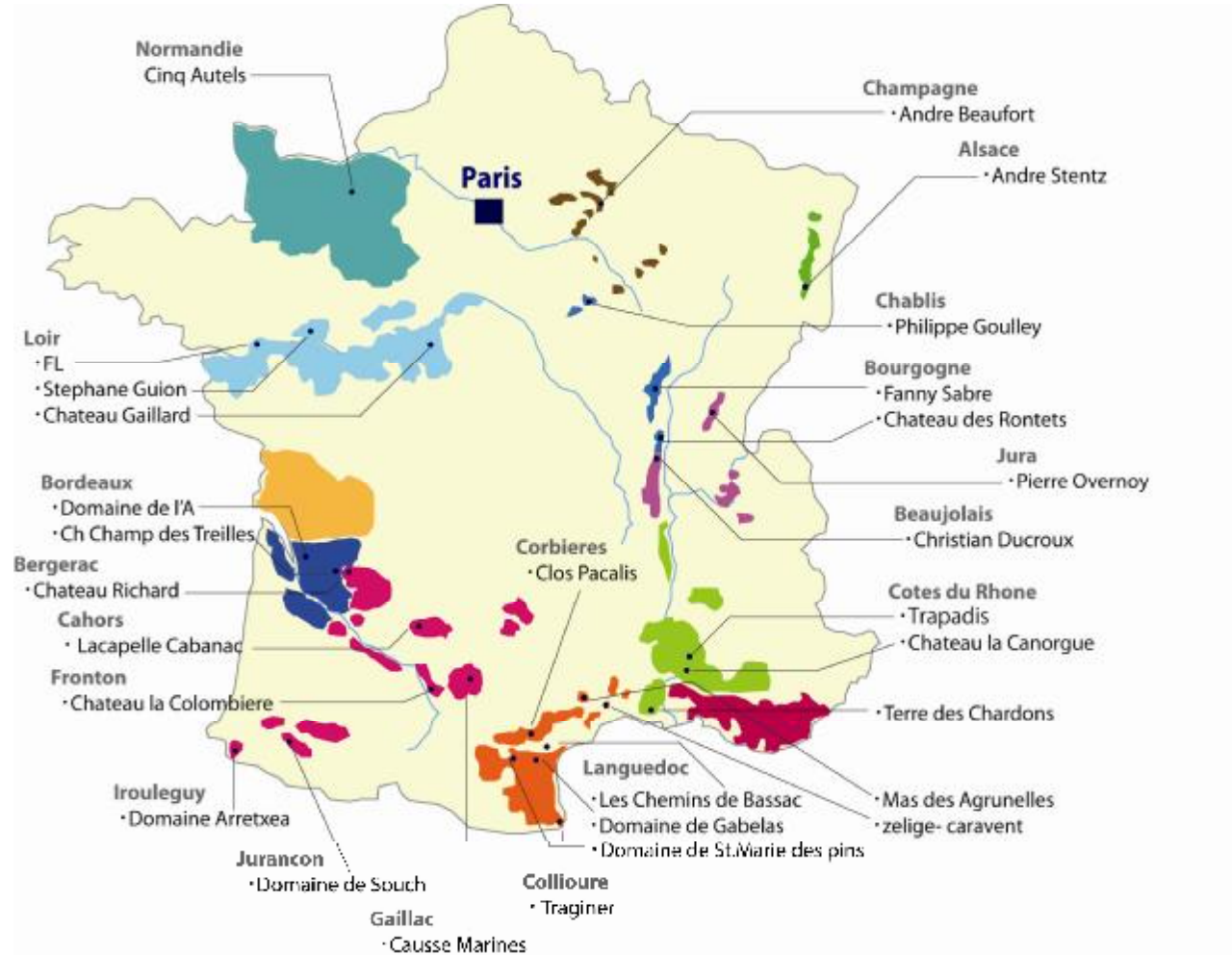




LE VIN NATURE SELECTION

ル・ヴァン・ナチュラル・セレクション

2011年4月22日付



LE VIN NATURE 株式会社

〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16 太洋ハイツ301 TEL/FAX 03-6804-9616

URL : www.le-vin-nature.net メール : info@le-vin-nature.net

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
アルザス Alsace	ドメーヌ・アンドレ・ステント Domaine André Stentz		ヴァン・ド・ユ山脈麓の美しい理想的なミクロクリマ、1984年～4半世紀もの長きに渡る有機栽培より、芳香で優しく純粋な味わいを表現。所有グラン・クリュの中でも最良の1つHengst(Schoflit)は、ピノ・ノワールに適し、著名コンクールで素晴らしい評価を獲得するなど、著名誌からも高い評価を得ています： チャレンジ・ミレジム・ピオ2011-銅賞(ピノ・ノワール・ショフリット2009)				
NEW		AL1017	エーデルツウィッカー Edelzwicker 2009	AOC Alsace	2009 白	\2,300	27本
			シャスラー種中心。白い花や柑橘系の香り。フレッシュで生き生きとした酸味。ほど良いレモンやオレンジの味わい。すっきりとした辛口白ワイン。1000ml				
NEW		AL1015	ピノ・ブラン Pinot Blanc 2009	AOC Alsace	2009 白	\2,600	283本
			ピノブラン100%。花のような芳香と、熟した果実の凝縮感を備えた辛口の白。料理との相性もよいです。				
再入荷		AL1016	リースリング ローゼンベルグ Riesling Rosenberg	AOC Alsace	2009 白	\3,450	100本
			リースリング100%。熟した桃など果実の芳香。味わいも凝縮しており、しっかりとしたミネラル感も備えています。				
		AL1008	ピノ・ノワール・ショフリット Pinot Noir Schoflit 2004	AOC Alsace	2004 赤	\4,600	16本
			ピノノワール100%。紫色の輝きを持ったルビー色。ほんの少し樽香を持った赤い果物の完熟した香り。ソーセージやパテ、肉料理と共に。(残糖分2.3g/L)				
ポルドー Bordeaux	シャトー・デュ・シャンデトレイク Chateau du Champ des Trelles		ポイヤック格付シャトー、ポンテカネの《非の打ち所の無い醸造長》と評されるジャン=ミシェル・コム氏が妻と手がける、ピオティナミシャトー。《率直で純粋、みずみずしさと構造の優れたバランスにより輝く》ワイン(バタンヌ&ドゥソーヴ)との高評価を獲得。バランス良く素晴らしいコストパフォーマンス。				
		BX5008	ヴァン・パッション Vin Passion 2008	AOC Sainte Foy Bordeaux	2008 白	\2,400	44本
			ソーヴィニオン・ブラン、ムスカデル、セミヨン均等にブレンド。ステンレスタンク醸造。すっきりと新鮮な酸味と柑橘系の果実味が心地良い。			ゴーミヨ掲載 RVF2011 16pt	
		BX5011	プティ・シャン・ルージュ Petit Champ Rouge 2008	AOC Sainte Foy Bordeaux	2008 赤	\1,950	186本
			メルロー、カベルネフラン中心のキュベ。新鮮な果実味とバランスの取れた渋みと酸味、ほど良いコクがある優しい赤。				終了後2009年になります
NEW		BX5012	グラン・ヴァン・ルージュ Grand Vin Rouge 2007	AOC Sainte Foy Bordeaux	2007 赤	\2,600	239本
			プティシャンルージュと同様。よく熟した黒い果実、ほんのりと樽の香り。良く熟した黒い果実や、新鮮な酸味、ほどよい渋み。良いバランス。				
シャブリ Chablis	ドメーヌ・フィリップ・グーレイ Domaine Philippe Goulley		1990年代からシャブリで有機栽培に取り組む。ステンレスタンクを用いたピュアでキレのあるワイン。著名評価誌ゴーミヨでも素晴らしい評価を得る生産者です。《ゴーミヨ2011》4ツ★(非常に偉大な品質)の高評価獲得ドメーヌ。《抜群のコストパフォーマンス》評価獲得。2008年は15pt(非常に美味)の高評価獲得。				
		BG3006	プティ・シャブリ Petit Chablis 2008	AOC Petit Chablis	2008 白	\2,850	16本
			シャルドネ100%。柑橘系の軽やかな酸味と香り。ミネラル感タップリの、伝統的なプティシャブリです。ステンレスタンク醸造。			ゴーミヨ掲載	

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ブルゴーニュ Bourgogne	ファニー・サーブル Domaine Fanny Sabre		注目の新世代オーガニック・ドメーヌ。コート・ド・ボークヌの4.5ヘクタールで有機栽培を実践。女性当主ファニーが、キュヴェ毎に丁寧なワイン造りを行い少量のみリリース。繊細でエレガントなブルゴーニュ。				
	BG4001	サヴィニー・ブラン Savigny Blanc 2008	AOC Savigny les Beaune Blanc	2008 白	\4,900		27本
シャルドネ100%。花やハーブの豊かな香り。ほど良く凝縮した果実味とミネラル感を持った、バランスの良い白ワイン。							
	BG4006	ボークヌ・ブラン Beaune Blanc 2008	AOC Beaune	2008 白	\4,900		53本
シャルドネ100%。色合いはほのかな黄金色で、かなり澱があります。香りは樽の香りが上手く溶け込んだ柑橘系、白い花。味わいは豊かな果実の味わいや優しい酸味が特徴です。							
	BG4002	ムルソー スー・ラ・ヴェル Meursault Sous La Velle 2008	AOC Meursault	2008 白	\6,900		32本
シャルドネ100%。花やライム、石灰の芳香。柑橘系中心の味わいでミネラル感、ほんのり樽のニュアンスが混じりあっています。							
	BG4007	ブルゴーニュ・ルージュ Bourgogne Rouge 2009	AOC Bourgogne	2009 赤	\3,500		106本
ピノノワール100%。とても熟した赤い果実味の芳香、ジューシーな味わいを持つ赤ワイン。ビンテージを反映してか、とても力強く、ほどよい渋みも感じます。							
	BG4004	ボークヌ・ルージュ Beaune Rouge 2008	AOC Beaune Rouge	2008 赤	\4,900		9本
ピノノワール100%。赤黒いしっかりとした色合いで、香りもよく熟した黒い果実感が前面にでています。味わいは果実味と酸味が良くバランスをとって、良いのみ心地です。							
	BG4008	ポマール・ヴィエイユ・ヴィーニュ Pommard Vieilles Vignes 2007	AOC Pommard	2007 赤	\5,900		48本
ピノノワール100%。熟成を感じるほど良く淡い色合いを持ち、香りも果実のほかにスパイスやハーブが感じられます。熟した果実やスパイスとともに、最後にしっかりとした渋みを感じます。							
	BG4005	アロクス・コルトン Aloxe-Corton 2007	AOC Aloxe-Corton	2007 赤	\6,500		31本
ピノノワール100%。プラムなど黒い果実の芳香に、サクランボなど赤い果実とほんのりスパイスの味わい。長い余韻で、良いバランス。							
ブルゴーニュ Bourgogne	ドメーヌ・ドゥ・ヴァル・ド・ソーヌ Domaine du Val de ギ・ブシエール Saone, Guy Bussiere		ブルゴーニュのボークヌ市から東に約30キロメートルに位置する、著名なヴァンナチュールの生産者。無濾過、無清澄、SO2をほとんど、もしくは全く使用しないワインだが、全てのキュベが、良い意味でピュア、野生的、味わい深い個性的なワインである。				
	BG5001	フェニックス・ムロン Phenix-Melon 2009	VDP Ste-Marie La Blanche	2009 白	\2,700		48本
メロン・ド・ブルゴーニュ100%。ロワール地方でミュスカデと呼ばれるにいたった品種。白い花の香り、爽やかでほのかな厚みとコクをもつ辛口の白ワイン。							
	BG5002	アルページュ Arpege 2009	VDP Ste-Marie La Blanche	2009 白	\2,800		116本
シャルドネ100%。小樽で熟成させたキュベ。今のところ、樽熟成に由来するニュアンスをはっきりと感じる。しっかりとした果実味と酸味、複雑味あり熟成期待。							
	BG5003	ピノノワール Pinot Noir 2008	VDP Ste-Marie La Blanche	2008 赤	\3,200		132本
ピノノワール100%。赤いサクランボの熟したような香り。淡い色合いだが、しっかりとした果実味と酸味、そして奥行きを持っている。							
ボージョレ Beaujolais	クリスチャン・デュク リュール Domaine Christian Ducroux		ピオディナミ第一人者がレニエのテロワールを最大限に引き出す、美味なるヴァン・ナチュールガメイ。SO2無添加、溢れる果実味、ピュアで絶妙のバランス。ボージョレで1980年から20年もの長きに渡るピオディナミ栽培、ヴァン・ナチュールを造り出す。ワイナート誌-2005年11月29号に特集掲載されたことでも知られる、秀逸ピオディナミ生産者です。				
	BG2006	クリュ・レニエ Cru Regnie 2009	Cru Regnie	2009 赤	\2,800		153本
ガメイ100%。とても新鮮な酸味と果実味を備えたジューシーなガメイ。ほんのりスパイスな味わいも兼ね備えています。このキュベは、瓶詰時に微量のSO2を添加しています。							

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
シャンパーニュ Champagne	アンドレ・ボーフォール Andre Beaufort		1971年より約40年のもの長きに渡り有機栽培を貫く、シャンパーニュ地方で大変貴重なNM。希少な甘ロシャンパーニュやブリュット・グランクリュは、シャンパーニュで唯一「チャレンジ・ミレジム・ピオ2010/2011」で特別金賞を受賞。フランスでも非常に高い評価を獲得し、その実力は、フランスはもとより、日本でもよく知られる、オーガニックシャンパーニュのトップクラス生産者です。				
		CH3030	シャンパーニュ・ブリュット Champagne Brut NV	NV 泡	\6,850		90本
			PN80%,CH20%。アンドレボーフォールのスタンダードキュベ。辛口でリンゴやサクランボ、スパイスの香りと味わい。澱引き2010年7月。				
		CH3031	ブリュット・レゼルヴ Brut Reserve NV Polisy	NV 泡	\7,200		69本
			PN80%,CH20%。ポリジィの4.5ヘクタールの畑から作られるスタンダードクラス。澱引き2010年7月。				
		CH3033	ドゥミ・セック・レゼルヴ Demi-Sec Reserve Millésimé 2000 Polisy	2000 泡 半甘口	\9,350		20本
			PN80%,CH20%。こだわりの半甘ロワイン。ドサージュにも有機栽培のブドウ果汁使用。澱引き2007年12月 残糖:39.9g/L				
		CH3012	ドゥー・レゼルヴ Doux Reserve Millésimé 1988 Polisy	1988 泡 甘口	\22,500		8本
			PN80%,CH20%。じっくり熟成。ハーブと果物の香り、蜜のように甘美な貴重な甘口。澱引き2007年12月 残糖:56.60g/L				
		CH3032	ブルット・グランクリュ・レゼルヴ Brut Grand Cru Réserve 2004 Ambonnay Grand Cru	2004 泡	\8,800		83本
			PN80%,CH20%。グランクリュのスタンダード・キュヴェ。通常はNVだが、今回はヴィンテージ記載。澱引き2010年7月。				
		CH3021	ブルット・グランクリュ・レゼルヴ Brut Grand Cru Réserve 2000 Ambonnay Grand Cru	2000 泡	\15,000		8本
			PN80%,CH20%。素晴らしいヴィンテージの2000年を反映して、落ち着いた酸としっかりとした骨格、複雑な味わい。澱引き2009年7月。				
		CH3034	ブルット・グラン・クリュ・ロゼ Brut Grand Cru Rosé 2004 Ambonnay Grand Cru	2004 泡 ロゼ	\9,100		6本
			PN80%,CH20%。辛口のロゼ。外見はオレンジ色。気泡は繊細でやさしくてチャーミングな味わい。澱引き2010年5月。				
		CH3035	ドゥー・グラン・クリュ・ロゼ Doux Grand Cru Rosé 1999 Ambonnay Grand Cru	1999 泡 ロゼ 甘口	\16,000		17本
			PN80%,CH20%。特級アンボネ村の甘口のレアなロゼ・シャンパーニュ。残糖:60.90g/L。澱引き2009年5月。				
ジュラ Jura	メゾン・ピエール・オヴェルノワ Maison Pierre Overnoy		誰もが認めるヴァン・ナチュールの第一人者。現在飲み頃のワインを出荷してもらいました。				
		J1008	サヴァニャン・シャルドネ Savagnin / Chardonnay 2007 AOC Arbois Pupillin	2007 白	\5,400		17本
			サヴァニャン・シャルドネのブレンド。SO2無添加、無濾過、無清澄。ピュアな果実味と素晴らしいミネラル感。上品かつ力強さを兼ね備えています。				
サヴォワ Savoie	ドメーヌ・ジャッキーノ Domaine Giachino		サヴォワ地方の土着品種をこよなく愛する生産者。赤白ともに果実味溢れていて、ピュアで優しい口当たりのワイン。				
		SA1001	Primitif 2009 AOC Savoie	2009 白	\2,600		36本
			ジャケール100%。アルコール度数9.8%。繊細で上品、キリッとした味わいと軽やかな果実味を伴った素晴らしい白ワイン。				
		SA1002	Mondeuse 2009 AOC Savoie	2009 赤	\2,950		42本
			モンデューズ100%。ピュアな赤や黒い果物の熟したジューシーな味わい。ほどよい渋みとスパイシーさ。果実味溢れる、コクのアル赤ワイン。				



地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ラングドック Languedoc	レ・シュマン・ド・バサック Les Chemins de Bassac		ブジェ北のピュニソンで19世紀初めよりの畑を受け継ぐべく、歴史学者より転身した夫婦が情熱を注ぐ。1990年代より長く有機栽培に取り組み、現在ではラングドックで最も素晴らしいブドウ畑の一つといわれる高い評価を獲得。軽快でジューシーな魅力溢れるワインです。著名コンクールで金賞受賞。又「ワイン・アドヴォカイト誌、RVF誌等、数々の素晴らしい評価を誇ります：「誰も否定できないラングドックのグラン・クリュだ」 - 評価誌「Les grands crus du Languedoc et du Roussil」					
		LR7008	イザ・ブラン Isa Blanc 2009	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2009	白	\1,900	162本
			ルーサンヌ、ヴィオニエ。薄い金色で、爽やかな白い花の香り。新鮮で酸味もしっかり。白桃のような味わい。食前酒や魚介と。					
		LR7006	イザ・ルーージュ Isa Rouge 2007	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2007	赤	\1,900	31本
			グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノノワール、シラー、カヴェルネの5品種ブレンドからくる、ユニークでコクのある味わい。ほどよい渋みあり。終了後2008年になります					
		LR7009	ピノノワール Pinot Noir 2009	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2009	赤	\2,200	108本
			ピノノワール100%。最初は果実味に溢れ、若々しいパワーがあります。上品な味わいが余韻に現れます。					
ラングドック Languedoc	マス・ニコ、マス・デ・サグレル Mas Nicot, Mas des Agrunelles		南仏の陽気さいっぱい、思わず手にとりたくなる1本。ラングドックの標高の高い畑で生態系維持を重視し有機栽培を実践する拘りドメーヌ。SO2も極僅のみ使用、個々のボトルデザインまで拘り、高い品質、キュヴェ毎の個性を表現する徹底したワイン造り。					
再入荷		LR10008	マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc 2009	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2009	白	\1,900	250本
			グルナッシュブラン45%、マルサンヌ45%、ヴィオニエ10%。爽やかで清々しい口当たり。リンゴやライムなどの味わい。					
NEW		LR10010	マス・ニコ・ルーージュ Mas Nicot Rouge 2007	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2007	赤	\1,900	272本
			シラー60%、グルナッシュ40%。黒い果実とハーブの香り。新鮮な酸味を感じた後、徐々に熟した果実と滑らかな渋みが口内に広がる。					
		LR1011	Fleur Blanche 2009	<i>Vin de Pays d'OC</i>	2009	白	\2,750	161本
			70%シャルドネ、30%ルーサンヌ。白い花やナッツの香り。柑橘系の味わい中心に、アプリコットのニュアンス。					
NEW	No Image	LR10011	Camp de Lebre Blanc 2009	<i>Vin de Pays d'OC</i>	2007	赤	\3,200	106本
			100%カリニャン・ブラン。薄い金色の概観。白い花のような芳香。柑橘系とほのかに蜜の味わいが混じりあい、とても良いバランスを保っている。					
NEW		LR10012	ランディジェンヌ L'Indigène 2008	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2008	赤	\2,200	252本
			60%シラー、25%グルナッシュ、15%カリニャン。黒い果実と樽に由来するスパイスのニュアンス。長い余韻。					



地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ラングドック /ローヌ	テール・デ・シャルドン Terre des Chardons		厳格にビオディナミを实践、生産量極僅かの貴重な白ワイン《クレレット・ド・ベルガルド・ブラン》の他、《マーシナル》ルーージュなど非常に評価の高いコスティエール・ド・ニームのキュヴェを誇る、秀逸ドメーヌ<デメター認証取得>。区画毎に状況にあわせて少量ずつ丁寧に発酵、醸造時SO2無添加、瓶詰時に微量用いるのみに抑えている。著名誌でも素晴らしい評価を獲得：《ル・ヌーヴォー・ギド・デ・ヴァン・ピオ2011》にて、最高ランク《例外的に素晴らしいワイン-ハートの1本》獲得 -キュヴェ マーシナル					
		LR20001	<i>Clairette de Bellegarde Blanc 2007</i> AOC Clairette de Bellegarde	2007	白	¥2,900	ゴーミヨ掲載	78本
			クレレット100%。ミネラル感と洋梨や白い花の合わさった香り。上品な果物の味わい。非常に生産量の少ない貴重なワイン。					
		LR20004	<i>Cuvee "Bien Lune" Rouge 2009</i> AOC Costiere de Nimes	2009	赤	¥2,600		66本
			シラー60%、グルナッシュ40%。果物とスパイスの率直な味わい。丸みがあり、しなやか。噛み締めるようなタンニン。					
		LR20005	キュベ“マーシナル”ルーージュ <i>Cuvee "Marginal" Rouge 2009</i> AOC Costiere de Nimes	2009	赤	¥2,950		90本
			シラー80%、グルナッシュ20%。シラーのスパイシーなニュアンスを強く感じるキュベ。一方で上品で、うまくバランスがとれている。					
ラングドック Languedoc	クロ・パカリス Clos Pacalis		RVF誌でベストラングドックに選出された、ラングドックのグラン・クリュ。シャトー・ペトリュスでのノウハウをコルピエールに注ぐ、女性醸造家ナディーヌによるエレガントな赤。					
		LR30001	アガベ <i>Agape 2005</i> AOC Corbieres-Boutenac	2005	赤	¥4,800		120本
			カリニャン60%、グルナッシュ30%、シラー10%。上品さと厚みを同時に兼備。RVF誌ラングドック特集でトップの評価に選ばれる。 RVF2011 17pt					
ラングドック Languedoc	ゼリージュ・キャラヴァン zellige-caravent		ビオディナミドメーヌ。ゼリージュ(zellige)とは粘土を焼いて色を塗ったタイルを幾何学模様を組み合わせたモロッコの建築様式(北アフリカ、イスラム圏でも見られます)。フランスでも権威ある《ル・ヌーヴォー・ギド・デ・ヴァン・ピオ2011》誌でも高評価・1マーク(真面目で推薦生産者)獲得。					
		LR40001	<i>Zazous a zanzibar</i> Vin de table	2008	赤	¥2,300		50本
			カリニャン80%、サンソー20%。赤い果実の香り。新鮮な酸味を伴った赤い果実の味わい。抜栓後、時間と共に、厚みが増していきます。					
		LR40002	<i>Ellipse</i> AOC Pic saint-loup	2008	赤	¥2,950		46本
			シラー60%、カリニャン30%、グルナッシュ10%。熟した黒い果実の香り。熟した果実にスパイシーさ、ほど良い渋みを持っています。 ル・グラン・ギド・デ・ヴァン・ピオ・フランス2011:15pt					
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ドゥ・ガブラス Domaine de Gabelas		珍しいオーガニック(有機栽培)の箱型5Lワイン、グラス売りワインに最適!<エコセール認証取得>。南の果実感タップリでとてもジューシー&スパイシー、凝縮した飲みやすい味わいです。グラス売りワインに最適な3拍子が揃い、しかもとても珍しいオーガニックの箱型ワインです。					
		LR8003	<i>Coteaux du Languedoc 2009 BIB 5L</i> AOC Coteaux du Languedoc	2009	赤	¥8,900		135個
			75%グルナッシュ、5%シラー、20%カリニャン。新鮮な果実味とスパイスの味わい。全体的にジューシーで凝縮感ある箱型。750ml換算で1335円。					
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ドゥ・サント・マリ・デ・パン Domaine de Sainte Marie des Pins		珍しいオーガニック(有機栽培)の箱型5L白ワイン、グラス売りワインに最適!カルカソンヌから届いた、花のような芳香にジューシーな味わいの魅力的な白ワイン。<エコセール認証取得>ワイン以外にも様々なフルーツを有機栽培している生産者が丹念に造る、香り高くジューシーな味わいの魅力的な白ワイン。					
		LR9003	ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2009 BIB5L</i> Vin de Pays Cite de Carcassonne	2009	白	¥9,500		77個
			ソーヴィニオン・ブラン100%。芳香で柑橘系の味わい溢れるジューシーな5L箱入り白ワイン。食前酒や前菜と共に。グラスワインに最適。					

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ルーション Roussillon	トラジネール Domaine du Traginer		ピオディナミによる凝縮感ある非常に貴重なバニユルスとコリウール。稀有なるバニユルスのテロワールを切り開く、地方最後の「山の彫刻家」として著名なピオディナミ栽培・醸造家、ジャン・フランソワ・デュウ氏による、非常に貴重なワインです。収量1ヘクタールあたり15~35ヘクタールと低収量で、ブドウの樹1本から1本のワインも生産できない程貴重なもの。グラン・クリュのキュヴェも持ち、ゴーミヨなど著名誌で高い評価を獲得。J-302011-2マーク(成功)獲得。					
		LR6004 コリウール・ブラン Colliaire Blanc 2005	AOC Colliaire	2005	白	\5,900		20本
		グルナッシュ・ブラン60%、グルナッシュ・グリ40%。穏やかな酸味と豊かな果実味、ほんの少しシエリーのような香りがあります。長い余韻。						
		LR6008 コリウール・キュベ・カパタス Colliaire cuvée Capatas 2004	AOC Colliaire	2004	赤	\9,300		28本
		シラー50%、グルナッシュ20%、ムールベードル15%、カリニャン15%。複雑な芳香、タニンと果実味の素晴らしいバランス。トリュフのような余韻があります。						
		LR6009 バニユルス・ブラン Banyuls Blanc 2007	AOC Banyuls (Vin Doux Naturel) (500ml)	2007	白	\4,900		42本
		甘口。グルナッシュ・ブラン45%、グルナッシュ・グリ30%、ミュスカ25%。芳香豊かで新鮮で上品な甘味を持っています。食前酒やデザートと。						
		LR6010 バニユルス・リマージュ・ミズ・ターディブ Banyuls Rimage Mise Tardive 2006	AOC Banyuls (Vin Doux Naturel) (500 ml)	2006	赤	\4,900		20本
		甘口。グルナッシュ65%、グルナッシュ・グリ25%、カリニャン10%。熟した果実やカカオの香り。凝縮した果実の味わいと新鮮さが楽しめます。						
ロワール Loire	ドメヌ・ステファン・ギヨン Domaine Stephane Guion		有機栽培の先駆者ステファン・ギヨンによる、自然の高い酸味を備える伝統的ブルグイユ。フランスメディアでも高い評価を受ける素晴らしい作品。60年代より約半世紀の長きに渡り有機栽培を続ける、有機栽培の先駆者。〈エコセール取得〉。樹齢35~80歳もの古樹によるキュヴェ《プレステージ》は、ゴーミヨ誌《非常に美味なワイン》と高評価を獲得(2006年15.5pt)。					
		L5003 ブルグイユ・キュベ・プレステージ Bourgueil Cuvee Prestige 2007	AOC Bourgueil	2007	赤	\2,700		75本
		カヴェルネ・ブラン100%。赤い果実とほんのり煙のような香り。とても綺麗な果実と渋み、スパイスさを兼ね備えた、明るいワインです。 ゴーミヨ掲載15pt						
ロワール Loire	シャトー・ガイヤール Château Gaillard		オーガニック・ドメヌの栽培コンサルタントフランソワ・ブーシェ氏との出会いを通じ、20年以上の長きに渡るピオディナミ栽培でミネラル感溢れるソーヴィニオンブランとシュナンブランを生み出す。デメターDemeter認証取得。著名評価誌ゴーミヨでも素晴らしい評価を得る生産者です：ゴーミヨ2011-3★★(非常に良いレベル)獲得。《抜群のコストパフォーマンス》評価獲得。					
		L6001 ムスー・ブラン シャルレット・ヴォワイヤン Mousseux Blanc Charlette Voyant	AOC Touraine		NV	泡	\2,400	166本
		シュナンブラン60%、シャルドネ40%。上品で長い泡もち、軽めの優しい果実の味わい。食前酒に最適						
		L6004 ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2009	AOC Touraine	2009	白	\1,900		148本
		ソーヴィニオン・ブラン100%。スッキリした柑橘系の味わいと、キリッとした酸味。食前酒から前菜向きの爽やかなソーヴィニオン・ブラン。						
ロワール Loire	ティエリー・ネリソン Thierry Nerisson		ソムリエから醸造家に転身したネリソン氏は、伝統的な醸造方法で素晴らしいワインを生産しています。					
		L4005 ヴヴレ "ペティヤン・ダルマンヌ Vouvray "Petillance d'Armance"	AOC Vouvray		NV	泡	\3,800	108本
		シュナン・ブラン100%。メソッドアンセストラル方式で作られたペティヤン。SO2無添加で醸造。みずみずしい果実味ときれいな酸味を兼ね備えています。						



地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ローヌ Rhône	シャトー・ラ・カノルグ Château La Canorgue		70年代から有機栽培を続ける。ローマ時代から続くシャトーで伝統的にワインを生産。映画「プロヴァンスの贈りもの」*に登場した有機栽培シャトー。最新版ゴー&ミヨ-2011- 5つ星評価を獲得する秀逸ドメ-ヌ。"チャレンジ・ミレジム・ピオ2011"で特別金賞受賞：シャトー・ラ・カノルグ・ルーシュ(コート・デュ・リュベロン)2009 <2011年特別金賞は5銘柄のみ。シャトー・ラ・カノルグは地域唯一の受賞。>				
		シャトー・ラ・カノルグ・ブラン LR4012	Chateau La Canorgue Blanc 2009 Cotes du Luberon	2009 白	\2,800	ゴーミヨ掲載	69本
			クレレット、ブルーブラン、ルーサンス、マルサンス各25%。薄い黄色で、桃や花などエキゾチックな香り。素晴らしいミネラル感も。				
		ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ LR4013	Beret Frog by La Canorgue 2009 Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2009 赤	\2,500		133本
			80%シラー、15%グルナッシュ、5%カベルネ。ほど良く熟した果実味と、しつかりとした渋み。良いヴィンテージを反映したバランスの良さ。				終了後2010年になります
		シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ LR4014	Château La Canorgue Rouge 2008 Cotes du Luberon	2008 赤	\2,800	ゴーミヨ掲載	53本
			70%シラー、20%グルナッシュ、10%カリニャン古樹。果実とスパイスの混じった複雑な香りとうまい。キレのある酸味を兼ね備えています。				
ローヌ Rhône	ドメ-ヌ・デュ・トラパディ Domaine du Trapadis		繊細でエレガントなグルナッシュワイン。シャトー・デュ・ボーカステルでも学んだデュラン氏。有機栽培により秀逸なワインを生み出しています。フランスの多くのガイド誌からも高く評価され、《ゴーミヨLes meilleurs vins de France 2009》は、"《デュラン氏は》最も優れた生産者の一人であり、コート・デュ・ローヌの著名な生産者であるOratoire Saint-Martin、Richaud、Remejeanne等・・・》と取り上げられています。				
		ヴァン・ド・ベイ・ド・ラ・ブランシポ-テ・ドランジ-ル-ージュ R2005	VDP de la Principaute d'Orange 2007 VDP de la Principaute d'Orange	2007 赤	\1,900		314本
			グルナッシュ100%。新鮮な赤い果実の味わいが楽しめるほど良いコクと深みを持った赤。重すぎず、軽すぎず。				
		R2006	AOC Cotes du Rhone Rouge 2008 AOC Cotes du Rhone	2008 赤	\2,450		68本
			グルナッシュ100%。良く赤く熟した果実の香り。味わいは滑らかで新鮮さと豊富な果実の味わいがうまうまバランスをとっています。				
		AOC コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ラステ-ル-ージュ R2007	AOC Cotes du Rhone Villages Rasteau Rasteau AOC Cotes du Rhone Villages Rasteau	2008 赤	\2,800		141本
			グルナッシュ70%、カリニャン、ムールヴェードル、シラー各10%。熟成により果実味はまるく、複雑さを兼ね備えてきています。				
		R2008	AOC Vin Doux Naturel Rasteau 2008 AOC Vin Doux Naturel Rasteau	2008 甘口	\3,800		31本
南西 Sud-Ouest	シャトー・リシャル Chateau Richard		ソーテルヌのシャトー・ラトゥール・ブランシュでも学んだリシャル・ドーティ氏が評価の高いソーシニャック(甘口)を生み出す。ベルジェラック・ソーシニャック地域のピオロジック団体長を務めるドーティ氏、1990年~20年もの長きに渡り有機栽培を実践(エコセル認証)、平均樹齢39年以上の古樹より、亜硫酸無添加のキュヴェも生み出し、その評価は高い：アンフォル・コンクール2007銀賞受賞(キュヴェ・アリエール2005)。チャレンジ・ミレジム・ピオ2011銅賞受賞(ソーシニャック・トラディション2007)。チャレンジ・ミレジム・ピオ2009金賞受賞(ソーシニャック・トラディション2003)。				
		キュベ・アリエール SO6002	Cuvee Allier 2005 AOC Bergerac	2005 白	\2,500		83本
			15%ソーヴィニオン・ブラン、75%セミオン、10%ミュスカデル。樽による、程よい熟成を経て、豊満さと丸みを持っています。鶏肉や魚料理と。				アンフォル・コンクール2007銀賞
		オゼ・ナチュレル SO6008	Ose Naturel 2008 AOC Bergerac Sec	2008 白	\2,800		123本
			15%ソーヴィニオン・ブラン、75%セミオン、10%ミュスカデル。SO2無添加。樽熟成。シェリーに近い香りと凝縮した果実味を持っています。				
		ベルジェラック・ルージュ SO6007	Bergerac Rouge 2008 AOC Bergerac	2008 赤	\2,300		37本
			65%メルロー、35%カベルネフラン。新鮮な果実やほんのりスパイスな香り。新鮮で軽快な赤い果実の味わい。				
		キュヴェ・ナチュレル SO6009	Cuvee Naturel 2009 AOC Bergerac	2009 赤	\2,800		211本
			60%メルロー、40%カベルネフラン。SO2無添加。樽熟成。とても豊かな黒い果実の芳香と味わい。メルローの優しい果実味にフランの特徴が溶け込んでいます。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
南西 Sud-Ouest	シャトー・ラカペル・カバ ナック Chateau Lacapelle Cabanac		2001年生産開始すぐに有機栽培に転換、更にビオディナミへと進展。酸のある上品で力強いカオール(AB/アグロセール認証)。フランス著名コンクールや 評価誌でも非常に高い評価を獲得。・RVF誌2009年11月号「フル・ディで樽の使い方のフランスが非常に優れている。カオールAOCの中で最も《カリテ・プリ》(品質 良くコストパフォーマンスに優れた)なワイン」・最良フランスワイン(Meilleurs vins de France)2010 トップ100に選出カオール・マルベックXL				
		SO7001	カオール・トラディション Cahors Tradition 2008 AOC Cahors	2008 赤	\2,450	RVF15.5pt	81本
			マルベック80%、メルロー20%。クロイチゴやサクランボなどの豊かな果実味。厚みと上品さを兼ね備えています。				
再入荷		SO7002	カオール・プレスティージュ Cahors Prestige 2006 AOC Cahors	2006 赤	\2,850	5月初旬入荷	360本
			マルベック90%、メルロー10%。黒い果実の香り。ほんのりと樽のニュアンス。柔らかくしなやかなタンニン。バランスの良い味わいです。				
再入荷		SO7003	カオール・マルベックXL Cahors Malbec XL 2006 AOC Cahors	2006 赤	\3,800	5月初旬入荷	180本
			マルベック100%。黒い果実とスパイスに樽のニュアンスが上手く融合した香り。果実味やミネラル感、渋みもしっかりあり、長い余韻。				
南西 Sud-Ouest	シャトー・ラ・コロンビ エール Chateau La Colombiere		15世紀から続くシャトーとブドウ畑。ビオディナミを導入し、土着品種でワインを生産。フランスの各種ガイドに取り上げられるコストパフォーマンスの 高い、著名な生産者。				
		SO4002	ワインム Vinum 2008 AOC Fronton	2008 赤	\2,200	テール・ド・ヴァン 14.17pt	46本
			100%ネグレット。すみれやカシスの香り。とても柔らかい渋みと純粋な果実味をもった穏やかな辛口。食前酒から幅広い食事にマッチします。				
南西 Sud-Ouest	コス・マリーン Causse Marines		ガイヤックの土着品種より、フランス各地で修行を積んだパトリス・レスキャレ氏が独自の哲学の下、個性豊かなワインを生み出す、ゴーミヨ5ツ★(著しく 素晴らしい)、高評価獲得ドメーヌ。ビオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)、平均13 hl/ha~30 hl/haと収量も極めて低く抑え、ワインの率直な表 現を尊重する為に清澄や濾過も制限、亜硫酸塩の使用も極微量、キュヴェにより二酸化硫黄完全無添加と、徹底的に拘ります。				
		SO5002	レ・グレリュ Les Greilles 2006 AOC Gaillac	2006 白	\3,200	RVF15pt	24本
			Mauzac, Loir-de-l'oeil, Ondenc。果実味に溢れた、心地良い香りと肉厚さを持ったワイン。食前酒に最適。				
		SO5010	レ・ペイルゼル Les Peyrouzelles 2008 AOC Gaillac	2008 赤	\2,600	ゴーミヨ16.5pt	30本
			Braucol, Syrah, Duras, Alicanteなど。果実味中心の生き生きとしたワイン。十分な凝縮度もあり。お肉やソーセージと。				
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・アレチエ Domaine Arretxea		イルレギから届く少生産量の非常に貴重なワイン。フランスで消費され、入手するのは困難。ビオディナミ栽培を行い、有機認証エコセールを取得。ドメー ヌは著名誌での評価も高く、ゴーミヨ2011にて4ツ★(非常に偉大な品質)獲得、ゴー&ミヨ2010にて《ハートの1杯Coup de Cour》獲得。権威あるかの ル・グラシ・ギド・デ・ガソド・フランス誌では「…完璧なワイン、自然で完璧にテロワールが現れた表現、強いパーソナリティを備える」と評される程。各キュヴェ も高い評価を誇ります。				
		SO2009	ブラン・ヘゴクスリ Blanc Hegoxuri 2009 AOC Irouleguy	2009 白	\4,500	RVF16.5/ B&D15	20本
			グロマンサン60%、プティマンサン35%、プティコルブ5%。淡い金色の外観、柑橘類や白い花の芳香。生き生きとした酸とミネラル感、果実味が素晴らしい。				
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・ド・スーシュ Domaine de Souch		映画「モンドヴィーノ」の最初の場面に登場、土地の個性、伝統的な農法を守る事の大切さを訴える印象的メッセージを放った、ジュランソンのカリスマ 的ビオディナミ栽培生産者。フランスでトップクラスの甘口ワインを造り、その評価は非常に高く、”LES MEILLEURS VINS DE FRANCE”誌 ニッ星★ ★獲得。フランスでもトップクラスのレストラン”タイクヴァン”や”マルク・ヴェラ”などの高級店でもサーヴィスされています。				
		SO3005	モワルー “マリーカタラン” Moelleux "Marie-Kattalin" 2006 AOC Jurançon	2006 白	\7,800		87本
			甘口。プティ・マンサン100%。柑橘系の果物や蜂蜜、ヴァニラの香り。果実と共に、蜂蜜やホワイトトリュフのような複雑な味わい。				



地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ノルマンディ Normandie	ドメヌ・デ・サンク・ オテル Domaine des Cinq Autels		古来よりの土着15種もの野生リンゴ樹を1967年来地域一番の長きに渡り有機栽培、13種をブレンド。瓶内発酵で造る稀有なるシードルとカルヴァドスオーガニックシードルのトップ生産者の逸品ノルマンディ地方で最も長い日照の恩恵を受ける地区フィエルヴィル・フレイ村、ジュラ紀地層に重なる平均80cm程の厚みからなる軽度の粘土石灰質土壌の果樹園。昔から大切に保存されるリンゴ畑で1967年もの長きに渡り、地域で一番古くから有機栽培を実践。					
		D2002 シードル・ブリュット Cidre Brut		NV	泡	\1,900		486本
		1984年から有機栽培で栽培されているリンゴを丁寧な管理で醸造。リンゴの素晴らしい香りと豊かな味わいが感じられる辛口シードルです。						
		D2003 カルヴァドス12年 Calvados 12ans				\9,500		40本
		有機栽培のリンゴを丁寧な管理で保存・醸造・蒸留。複数のリンゴから作られたこのカルヴァドスは、上品で素晴らしいバランスです。						

コニャック Cognac	コニャック・ル・ロック "Cognac Le Roch"		原酒の仲介人として集めたコレクションを自らブレンド。上品でクラシックなコニャックです。					
		D1001 ヴィ・エス・オー・ビー VSOP (+12 years old) (41°-700ml)				\8,000		31本
		コニャックには珍しい小規模の職人的な造り手。格付け1、2番目の畑をブレンドし、12年以上熟成。どこまでも自然で、上品な味わい。						
		D1002 エックス・オー XO (+20 years old) (42.5°-700ml)				\12,000		15本
		格付け1、2番目の畑ブレンドし、20年以上熟成。'65年の原酒も含まれます。熟成による馥郁とした香り、上品な味わい。						

Italia

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
キャンティ Chianti	テヌタ・ラ・ノヴェラ Tenuta la Novella		S.ドゥルノクールがイタリアでコンサルタントをする生産者。サンジョベーゼから上品なワイン生産。					
		IT1002 テヌタ・ラ・ノヴェラ Tenuta La Novella 2006	DOCG Chianti Classico	2006	赤	\4,490		40本
		サンジョベーゼ中心。凝縮した果実味と樽熟成によるしなやかなタンニンとバランスを備えた素晴らしいキャンティ。						
ピエモンテ Piemonte	カッシーナ・デッリ・ウリヴィ Cascina Degli Ulivi		80年代からピオディナミを続ける生産者。しっかりとした栽培と醸造で果実味・ミネラル感あるワインを生産。					
		IT2001 フィラニョッティ Filagnotti 2006	DOCG GAVI	2006	白	\2,950		32本
		コルテーゼ100%。しっかりした黄色の外観を持ち、熟したリンゴの香りや味わい、新鮮なミネラル感を兼ね備えています。SO2無添加。						

Spain

モンティエ ヤ・モリレス Montilla- Moriles	ボデガス・ロブレス Bodegas Robles		80年以上に渡る家族経営、アンダルシア州初の有機認証獲得生産者(AGRICULTURA ECOLOGICA認証取得)。多くの環境プロジェクトにも参画、スペイン国内の他、世界中で金賞を含め他数多くの賞を受賞。国際的に非常に高い評価を獲得する、フィノ&ペドロ・ヒメネスのトップオーガニック生産者。国際的トップ賞を獲得する高い品質を備える唯一のオーガニック生産者です。					
		SP1001 ピエドラ・ルエンガ フィノ Piedra Luenga Fino	DO モンティエヤ・モリレス DO Montilla-Moriles	NV	辛口	\1,950		109本
		ペドロヒメネス100%。薄黄緑色の外観。フィノらしい、ほんのり酸化した果実味とスパイス香。とても上品な口当たりで繊細な白ワイン。食前酒に。						
		SP1002 ピエドラ・ルエンガ ペドロ・ヒメネス Piedra Luenga Pedro Ximenez	DO モンティエヤ・モリレス DO Montilla-Moriles	NV	甘口	\2,450		46本
		ペドロヒメネス100%。濃い目のアンバー色。黒い果実の熟した香りや、キャラメル、コンポートなど。味わいは、非常に上品な果実に由来する甘味を持っています。						